平成 18 年度　事業報告

自　平成 18 年 4 月　1 日

至　平成 19 年 3 月 31 日

社団法人 日本食品機械工業会

平成 18 年度 一般概況報告

1. 平成 18 年の特徴

平成 18 年の我が国経済は、設備投資を中心に緩やかな景気回復を続け、ついには昭和 40 年(1965 年)から昭和 45 年(1970 年)の 57 カ月に及んだ「いざなぎ景気」を抜き、期間では戦後最大の好景気を記録した。こうした中で大手企業を中心に企業業績も改善をみせたが、他方では一向に改善されないデフレの影響、個人所得や消費の伸び悩みから、国民の多くがこの景気を体感できない状態であった。

一方で世界経済に目を向けると、日本の最大の貿易相手国であるアメリカは、金利上昇と原油価格の高騰により景気減速に陥っていった。また、依然として世界経済の牽引役と目される中国は、中央政府が加熱気味な国内経済の抑制策を実施したものの、変わらず高い経済成長を記録した。他方で、近年 BRICs の一部としてその発展が注目を集めているインドが安定した成長をみせ、エマージング市場としての有望性を大きくアピールした。

2. 平成 18 年の販売動向

このような状況において、食品機械のユーザである食品産業では、一部の大手ユーザに企業業績の改善を受けた製造施設や製造ラインの新設の動きや、景気回復と個人消費の改善を見込んだ新製品投入の動きがあったが、全体としては設備更新需要などが見受けられるにとどまった。また、消費者の食の安全への要求は強く、これを受けた安全・衛生機器への需要もあった。

このような状況を背景として、平成 18 年の食品機械の販売額はほぼ前年並み 456,034 百万円(前年比 0.3%減)となった。

機種別の販売額は以下の通り。

まず販売額が前年を上回った機種は、対前年同期比上昇率の高い順に、乳製品加工機械 50,301 百万円(4.3%増 対前年比、以下同)、肉類加工機械 17,434 百万円(3.2%増)、製パン・製菓機械 105,062 百万円(2.5%増)、精米麦機械 11,803 百万円(2.3%増)、水産加工機械 19,165 百万円(0.7%増)である。

これらの機種が好調に推移した要因は以下の通りと思われる。

乳製品加工機械は、大手ユーザに、ナチュラルチーズ製品の生産を中心とした大規模な設備投資があったためと思われる。肉類加工機械は、長期化した米国との BSE 問題がようやくに解決し、米国産牛肉の輸入再開により外食産業を中心とした需要があったためと思われる。製パン・製菓機械は、ユーザ各社が設備更新時期に入ったため買い換え需要があり、また製菓機械を中心として輸出の拡大があったためと思われる。精米麦機械は、前年並みの国内需要があった他、輸出増があったためと思われる。水産加工機械は、原料不足及び原油価格高騰により依然として厳しい状況にあるが、長期に渡り手控え状況にあった水産加工物メーカの一部で設備更新があったためと思われる。

次に販売額が前年を下回った機種は、対前年同期比減少率の高い順に、醸造用機械

16,855 百万円(7.1%減)、製粉機械　10,249 百万円(4.8%減)、その他の食品機械　191,837 百万円(2.5%減)、飲料加工機械　21,029　百万円(1.3%減)、製めん機械　12,299　百万円(1.3%減)である。

これらの機種が減少となった要因は以下の通りと思われる。

醸造用機械は、消費の牽引役を担った焼酎の設備投資が一巡してしまったためと思われる。製粉機械は、一部ユーザの製造ライン整備等スポット的受注があったが、設備投資はほぼ一巡しているためと思われる。その他の食品機械は、外食産業市場の規模が縮小傾向にあり、またチルド及びレトルト食品の対応設備も更新が一巡しているためと思われる。飲料加工機械は、ユーザ各社がミネラルウォータ製品開発に注力をしたがあらたな投資にまで結びつかず、また更新を含めた設備投資は一巡してしまっているためと思われる。製めん機械は、麺類の一般市場競争激化による価格下落からユーザの設備投資の手控え傾向が続いたためと思われる。

3. 平成 18 年の輸出動向

平成　18　年の食品機械の輸出額は、財務省の通関統計によると、西欧、北米をはじめ各地域向け輸出が前年実績を上回ったが、食品機械の主要輸出先であるアジア地域向け輸出が減少し、全体ではほぼ前年並みの 22,068 百万円(0.2%減)となった。

前年に比べ増加している機種は、乳製品加工機械 6 百万円(前年比　約 9.5 倍増　以下同)、精米麦機械 390 百万円(65.3%増)、肉類加工機械 742 百万円(125.6%増)、製パン・製菓機械 6,047 百万円(19.5%増)、その他食品機械 7,350 百万円(7.3%増)となっている。

一方、前年に比べて減少している機種は、製粉機械　243　百万円(40.7%減)、水産加工機械 776　百万円(26.7%減)、製めん機械　2,671　百万円(23.5%減)、飲料加工機械　3,582　百万円(13.6%減)、醸造用機械 263 百万円(前年比　5.0%減)となっている。

地域別には、西欧地域向け輸出が 2,283 百万円(32.9%増)、北米地域向け輸出が 3,076 百万円(4.5%増)となった他、中南米地域向け輸出が 227 百万円(24.9%増)、アフリカ地域向け輸出が 276 百万円(32.0%増)、大洋州地域向け輸出が 447 百万円(25.6%増)を記録した。また、中近東地域向け輸出が 350 百万円(3.6 倍増)と、大幅な前年増を記録している。主要輸出先であるアジア地域向け輸出は 15,170 百万円(5.9%減)となったが、全体に占める割合は 68.7%を占めた。

国別にみると、輸出額の多い順に、中国 4,932 百万円(26.8%減)、韓国 4,401 百万円(58.0%増)、アメリカ 2,482 百万円(0.7%減)、タイ 1,439 百万円(10.2%減)、台湾 1,232 百万円(19.0%減)となっている。

4. 平成 18 年の輸入動向

平成　18　年の食品機械の輸入額は、財務省の通関統計によると、北米地域及びアフリカ地域からの輸入が増加した以外は減少し、全体では前年比 6.3％減の 19,683 百万円となった。

前年に比べ増加している機種は、乳製品加工機械 949 百万円(前年比　7.9%増　以下同)、飲料加工機械 9,708 百万円(5.2%増)となっている。

一方、前年に比べて減少している機種は、製粉機械444百万円(61.7%減)、醸造用機械43百万円(33.4%減)、その他食品機械 2,590 百万円(15.3%減)、製パン製菓機械 3,247 百万円(15.2%減)肉類加工機械2,702百万円(3.1%減)となっている。

地域別には西欧地域からの輸入が全体の 71.1%を占め 14,001 百万円(11.2%減)、北米地域からの輸入が3,129百万円(30%増)、アジア地域からの輸入が2,130百万円(5.9%減)となっている。

国別にみると、輸入額の多い順に、ドイツ 5,637 百万円(10.2%減)、イタリア 3,233 百万円(1.3%減)、アメリカ2,929百万円(33.8%増)、スイス1,651百万円(28.8%減)、オランダ1,329百万円(9.3%減)となっている。

平成 18 年度 事業報告

自 平成18年 4月 1日
至 平成19年 3月 31日

Ⅰ. 平成18年度事業計画における重点事項

1. FOOMA JAPAN 2006(国際食品工業展)の充実

平成 18 年 6 月 6 日より 9 日まで東京ビッグサイト(東展示棟全館)において、安全性・衛生性の強化、作業効率の向上、コスト削減、環境対策等多様な課題に応える機械・装置・サービスを提案し、食品製造・加工技術の進歩、向上に資するため、テーマに「技の輝き、未来への風～食技乱舞～」を掲げ、FOOMA JAPAN 2006(国際食品工業展)を開催した。

今回で 29 回目を迎えた本工業展は、前年に続き規模が拡大し、「569 社・2,617 小間」での開催となり、まさにアジア最大級の名にふさわしいスケールとなった。

また、会期中は、食品製造・加工業を中心に、食品流通・サービス分野から化学・製薬・化粧品にわたる多種多様な分野のユーザが来場し、その数は 10 万名を超え、大盛況の内に終了した。

2. 第 7 期 FOOMA アカデミーの開講

会員企業の高度化並びに技術力の一層の向上と食品機械産業の健全な発展に寄与することを目的とした第 7 期 FOOMA アカデミーを企画、平成 19 年 1 月 30 日(火)～2 月 2 日(金)を会期として開講した。食品機械産業に従事する関係者 25 名の参加を得、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人材の育成に努めた。所定のカリキュラムを修了した全受講者を食品機械工学士に認定した。

3. 安全・衛生化の推進

″労働安全衛生法″の改正により、リスクアセスメントに基づくリスク低減活動が努力義務として同法へ盛り込まれ、平成 18 年 4 月 1 日発効した。「安全・衛生企画委員会」は、このような安全性に対する社会的意識の高まりに対応するため、食品機械の安全・衛生化に資する各種調査研究に取り組んだ。

18 年度は主に、日本食品工学会との共同作業により「衛生構造指針」を作成した他、洗浄性評価基準作成に関する研究、及び国際安全規格に基づく活動に取り組む会員企業へ専門家を派遣する等の支援事業を実施した。

4. 食品機械の安全設計対応に関する調査研究

食品機械 JIS に基づく安全設計への取り組みを支援するため、電気・制御に関する「国際安全規格利用手引き書」作製に向けた調査・研究に取り組んだ。

調査研究の成果は、「食品機械の安全設計対応に関する調査研究報告書(電気・制御安

全編）」として取りまとめ、食品関連産業に広く配付した。
なお、当該事業は、競輪の補助金を受け実施した。

5. 産学技術交流の促進

FOOMA JAPAN 2006 における研究機関発表の場「アカデミックプラザ」の運営、講演会の開催、食品工学研究者データベース冊子作成等を通して、研究機関との交流促進を図り、食品機械産業の技術力向上の一助とした。

6. 国際化への対応

我が国食品機械産業にとり最大の輸出市場である、中国を筆頭としたアジア市場に適切な対応を図るため、Agro 上海、ProPak China2006、及びタイ国開催の ProPak Asia 2006 といった有力な展示会へ出展、FOOMA JAPAN の PR 並びに会員企業製品の PR 活動を実施し、中国市場に関しては専門調査機関による委託調査も実施した。
また、ウズベキスタン共和国開催 Agrominitech 等へカタログ出展を実施する等、エマージング市場への対応も実施、我が国食品機械業界の国際化の一助とした。
更に、FOOMA JAPAN の更なる拡充と海外市場の食品機械ニーズ調査を目的とし、Anuga Footech（ドイツ・ケルン）及びオーストリアへ視察ミッションを派遣、現地企業の現状と現地食品市場のニーズを調査した。

7. 日食工創立 60 周年への対応

平成 20 年 4 月に迎える当工業会の創立 60 周年を契機に会員及び工業会の一層の発展・振興に資するため、記念事業の企画検討、準備に着手した。

Ⅱ. 事業活動

1. 食品機械産業振興基礎事業

長期的・総合的視点に立って、当工業会の事業活動の基盤強化と業界のさらなる発展に資するため諸策の検討を行い、各委員会連携のもとに以下の事業を積極的に展開した。

（1）運営委員会活動
①理事会審議事項の調整
5 回の会議を開催し、事業報告並びに決算報告、事業計画及び収支予算、委員会功労者表彰候補者の選考、諸規程の改定等の検討、調整を行い、正副会長(会議)、理事会へ提案・献策した。

②創立 60 周年記念事業の準備
記念事業準備委員会の役割を兼務し、記念事業の基本計画の検討を行った。中心となる

事業は、(ⅰ)記念式典・祝賀会の開催、(ⅱ)記念誌編纂・発行、(ⅲ)記念表彰、(ⅳ)特別記念事業とし、特別記念事業については、「ステイタスアップに繋がる企画」「会員企業にとって有意義な企画」「会員拡大・退会防止に繋がる企画」の視点にもとづいた企画とし、各委員会・部へ企画案の検討・提案を依頼した。
また、提案された企画を検討し、基本方針の確認を行い、その結果を正副会長(会議)へ提案した。

③公益法人制度改革への対応
　公益法人行政の動向と公益法人制度改革の最新情報の把握に努め、その対応のための検討を行った。

④食品機械産業活性化支援事業
　経営革新を目指す企業を対象に独立行政法人中小企業基盤整備機構が実施している「専門家派遣事業」を会員企業が利用する際、工業会が利用者負担の 1／2 を分担する「食品機械産業活性化支援事業」を実施することとし、事業の支援を行った。

(2)青年部活動
①総会・幹事会の開催
　第 19 回総会(7 月 7 日)、5 回の幹事会を開催し、次代の経営者・管理者の育成と青年部会員の親睦を図ることを目的とした諸事業の企画検討を行った。また、FOOMA JAPAN を初め工業会事業に積極的に参画し、当工業会及び食品機械産業の発展に努めた。

②海外研修会の実施
　国際委員会との合同企画として、4 月 4 日から 9 日までドイツ・アヌーガフードテック及びオーストリア・ウィーン視察ミッションを実施した。展示会視察の他はソーセージ・ハムなどのメーカ及びビール工場を視察、総勢 25 名が参加し、現地の最新事情の収集に努めた。

③国内研修会の実施
　10 月 12 日・13 日に九州・長崎において国内研修会(第 83 回全体会)を開催した。長崎角煮まんじゅう等で有名な㈲岩崎食品の本社・工場を訪問し、岩崎社長の説明を受けながら、角煮まんじゅうを初めとする製造工程の見学を行った。総勢 21 名が参加し盛況だった。

④講習会・研修会の実施
　第 81 回全体会として、7 月 7 日に、日本の古典芸能に触れ知識・教養を深めるとともに「小粋な江戸の話芸」を日々の営業トークの参考にすることをテーマに「寄席見学会(鈴本演芸場)」を企画、実施した。総勢 21 名が参加し、好評だった。
　第 82 回全体会として、8 月 25 日から 26 日にかけて、精神と肉体鍛錬講座として平成 12 年度以来 2 年度目となる「八ヶ岳連峰赤岳登頂」を企画し、総勢 16 名の参加を得て実施した。

第 84 回全体会として 12 月 5 日に、産官学連携によるコンソーシアム組織で各種の事業プロジェクトを推進する「実証実験」の場であり、「新事業展開の拠点」でもある秋葉原 UDX4 階「先端ナレッジフィールド」において、その運営企画会社㈱新産業文化創出研究所の廣常啓一社長の講演「ユビキタス時代における秋葉原先端ナレッジフィールドのプロジェクトとその想定社会（新産業・文化の創出）」と、同フィールド内のデジタルキッチンプロジェクト関係施設、デジタルメディアプロジェクト関係施設の見学会を行った。総勢 25 名が参加し好評を博した。

第 85 回全体会は、平成 19 年 3 月 6 日に島賀副会長を講師に迎え、講演会を開催した。工業会活動のビジョン、青年部の役割、期待することなどについて、長年にわたる企業経営者としての豊富な経験談を交えた講演を拝聴した。講演会終了後は会場を移して情報交換会を開催、総勢 26 名が参加し、盛況だった。

（3）支部会活動

①地域別部会

西部支部会と中部支部会との合同企画として、11 月 15 日に大阪・ラマダホテルにおいて、講師に桶村久美子氏（カラーアナリスト・フリーアナウンサー）を招き、「色彩の不思議な力」を演題とする講演会を開催した。講演会終了後は懇親会を開催、総勢 52 名が参加し大盛況であった。

中部支部会は、12 月 1 日にレセプションハウス名古屋逓信会館において、団体会員である中部包装食品機械工業会企画の特別講演会「ホッピーミーナの奮闘記」（講師：石渡美奈氏(ホッピービバレッジ㈱副社長)に応援参加。講演会終了後は忘年会を開催。総勢 50 名が参加し、団体の懇親を深めた。

東部支部会は、3 月 15 日に東京・ホテル JAL シティ田町において、下渡敏治氏(日本大学大学院　教授)による「カンボジア食品工業開発ロードマップの話を含んだ東アジアの食品産業を含むアグリ産業の現状と可能性」の講演と、細川嘉一氏(農林水産省食品産業企画課課長補佐)による「東アジア食品産業活性化戦略の概要と 19 年度の具体的施策について」の講演の 2 部構成で開催した。講演会終了後は、懇親会を開催し、総勢 50 名が参加した。

②業種別部会

食品機械産業の更なる発展に資するべく、精米麦・製粉機械部会、製めん機械部会、製パン・製菓機械部会、飲料機械部会、肉類・水産加工機械部会等を中心とした業種別部会活動の課題とすべき問題等につき情報収集を実施した。

また、FOOMA JAPAN 2006 において「AIB FOOMA 特別講演会」などの企画開催に協力した。

2. 展示会事業

展示会実行委員会を中心に各委員会等と連携して、FOOMA JAPAN(国際食品工業展）の企画・運営を行い、展示会を通して、業界を取り巻く課題に対する最新の技術を発信し、食品機械産業のより一層の発展と未来に向けてより安全で安心できる食環境づくりに資するため、

以下の通り実施した。

（1）FOOMA JAPAN 2006（国際食品工業展）実施概要
　開催期間：平成 18 年 6 月 6 日（火）～9 日（金）
　会　　場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）東展示棟全館
　テ ー マ：技の輝き、未来への風～食技乱舞～
　開催規模：569 社 2,617 小間
　来 場 者：107,013 人

（2）広報活動
①広報活動
　広報委員会と連携して、メインビジュアルを作成し、展示会のイメージアップと再認知を図った。また、機関誌「ふーま」89 号、90 号を展示会会期前後に展示会特集号として発行するなど、タイムリーな展示会情報を発信し、FOOMA JAPAN の広報に努めた。

②出展促進対策
　広報委員会と連携し、新聞・雑誌等への出展募集広告をはじめ、インターネットや「FOOMA JAPAN ニュース」を積極的に利用して展示会の最新情報を提供するとともに、国内関連展示会へ PR ブースを出展するなどの活動を通し、出展促進を図った。
　また、海外向けのプロモーション活動としては、国際委員会と連携しジェトロへの協力支援要請、海外展示会での PR、海外媒体へのニュースリリースの発送などを行った。

③来場促進対策
　来場者 11 万人動員に向けて、広報委員会、国際委員会等と連携し、国内外の関連展示会への PR ブース出展、記者発表会の開催、新聞・雑誌・インターネットバナー広告等への来場募集広告の出稿、展示会情報サイト e-FOOMA などにより、展示会の最新情報を提供するとともに、地方からの来場動員のための「FOOMA ビジネスパック」を企画し、来場促進を図った。

（3）国際交流
　国際委員会の企画・運営のもと、展示会場内にインターナショナル・ラウンジを VIP ラウンジとの併用で設置し、海外来場者への便宜を図った。
　また、海外出展者及び海外の食品関連産業関係者等（ケルンメッセ、スペイン大使館、米国大使館、Bangkok Exhibition ltd、中国食品和包装機械工業協会）との相互交流のため、PR ブースの提供及び交換を実施し、ドイツ・アヌーガフードテックへの視察団の派遣などにより、FOOMA JAPAN 並びに我が国食品機械産業の認知度向上と、海外からの出展及び来場促進に努めた。

(4)併催行事・来場者サービス

業界関係団体と連携した各種セミナーの開催や、国内外の研究機関の研究情報・出展企業の最新技術情報などの発信の場を設け、FOOMA JAPAN を関係業界の一大情報拠点とした。

また、展示場最寄り駅からの送迎用シャトルバスの運行、VIP ラウンジ（インターナショナル・ラウンジ兼用）の設置など、出展者・来場者サービスの一層の充実を図った。

①アカデミックプラザ及び産学交流会

技術委員会の企画・運営のもと、展示会場内において、国内外の大学・政府機関・研究所等の食品関連技術の成果発表の場としてアカデミックプラザを開催し、出展者・来場者に対して最新技術に関する情報提供を行うとともに、表彰制度を設け研究助成の一助とした。
今年度は海外 15 大学を含む 66 研究室が参加し、『「手作り」「職人技」のデータ化』を特別テーマとした展示コーナーを設置するとともに、ポスターセッション及び口頭発表を行った。
また来場者により分かりやすく研究内容を説明できるように今年度より研究内容を実演できるコーナーを設けた。さらには、参加研究室の研究内容を紹介した「研究発表要旨集」の配布を行い、出展者及び来場者より好評を得た。
また、会期 3 日目夕刻に会員企業と研究者との交流会を開催した。同交流会場においては、企業側から研究者向けにプレゼンテーションを行う場を設置するなど、一層の産学交流を推進した。

②プレゼンテーションセミナー

東展示場内セミナー会場において、6 月 7 日から 9 日の 3 日間、出展者の製品情報や新技術発表の場としてプレゼンテーションセミナーを開催した。22 セッションに延べ 1,648 名の聴講者が集まり、好評を博した。

③フォーラム 2006

「食品産業とリスク管理」をテーマに日本食品工学会と共同で 6 月 6 日(火)に特別会場（会議棟）においてフォーラムを開催した。5 人の講師による講演に延べ 257 名の聴講者が集まり、好評を博した。

④農業施設学会国際シンポジウム

「食の安全・品質規格（ISO22000、SQF）と品質向上に向けての新展開」をテーマに 6 月 6 日(火)に東展示棟セミナー会場において開催する農業施設学会国際シンポジウムを後援した。4 人の講師による講演に 143 名の聴講者が集まり、大好評だった。

⑤AIB FOOMA 特別講演会

AIB 日本同窓会と共同で 6 月 7 日(水)に特別会場（会議棟）において「安全・安心を実現する食品機械・工場の実例研究」をテーマとした特別講演会を開催した。2 名の講師による講

演に延べ 214 名の聴講者が集まり、好評を博した。

⑥農業機械学会フードテクノロジーフォーラム

農業機械学会と共同で 6 月 8 日(木)に特別会場(会議棟)において「農場から食卓まで:農産物や食品の美味しさと安全を支える最先端技術」をテーマとしたフォーラムを開催した。5 人の講師による講演に延べ 366 名の聴講者が集まり、好評を博した。

⑦美味技術研究会シンポジウム

美味技術研究会と共同で 6 月 9 日(金)に特別会場(会議棟)において「穀類・茶の美味しさ/高機能性を探る!－新しい品種・加工技術の動向－」をテーマに、シンポジウムを開催した。5 人の講師による講演に延べ 262 名の聴講者が集まり、好評を博した。

⑧ステージイベント

憩いの場としてガレリア内に特設ステージを設置し、広報委員会と連携してゲストに田崎真也さん、田中好子さんを招き、食に関わる話題などを盛り込んだトークショーを実施した。また、青年部と連携して日替わりで、パンフルート演奏、イリュージョンマジック、アカペラ、弦楽四重奏のステージイベントを実施した。

また、技術委員会企画のもとに制作された食品製造と食品機械・装置の関係をわかりやすく解説した映像資料「FOOMA おもしろ講座」を放映し、展示会の場を活用して食品機械産業への関心度向上と業界発展に資した。

⑨開催祝賀レセプション

食品機械等に関する公正な「商取引」や「技術開発競争環境」を確保し、関連産業の健全な発展を図るため、全ての出展者及び多くの業界関係者が一堂に会し、活発な情報交換が行える場を提供するとともに、展示会の地位向上の一助として、レセプションを開催した。

なお、会場では来賓の経済産業省製造産業局産業機械課長の高橋泰三殿より祝辞をいただいた。

(5)FOOMA JAPAN 2007(国際食品工業展)の準備

FOOMA JAPAN 2006(国際食品工業展)終了後は、新体制のもとで次回展示会の準備に着手した。

計画概要は以下の通り。

開催期間:平成 19 年 6 月 5 日(火)～8 日(金)

会　　場:東京ビッグサイト(東京国際展示場)東展示棟全館

テ ー マ:食とキカイの玉手箱

開催規模:600 社・2750 小間(目標)

3. 食品機械の安全・衛生化推進事業

(1)安全・衛生企画委員会

リスクアセスメントに基づくリスク低減活動を努力義務と定める「改正労働安全衛生法」が平成 18 年 4 月に発効した。食品産業は、作業中における労働災害の発生件数が他の産業と比して依然高い。そのため食品機械装置のリスクアセスメントに基づく安全・衛生化構造が、顧客要求事項として一層強く求められることが予想される。

このような社会的要求に対応し、食品機械の安全・衛生化に取り組む企業を支援するため、当委員会は、主に以下の事業に取り組んだ。

①食品機械 JIS の科学的検証と危害調査

現在 ISO には食品機械の構造規格を審議する TC(Technical Committee)は存在しない。しかし、欧州ではすでに国際安全規格に整合する食品機械関連規格を数十種類整備し、なお新しい規格を作り続けている。ISO と欧州標準化委員会における国際協定に基づき、将来これらの EN 規格が一斉に ISO へ提案されることが予想される。しかし、当工業会には改正 JIS が要求する衛生構造に関する科学的なバックグランドデータの蓄積がなく、現状では国際会議における提案は困難である。

一方、我が国においては"改正労働安全衛生法"に基づく安全化要求が、今後更に強まってゆくことが予見できる。同法へ対応するためには、食品機械 JIS を含む国際安全規格への適応が不可欠である。しかし食品機械 JIS が示す「衛生構造の検証」は、各企業に委ねており、具体的方法は示していない。個々の企業が独自に検証のための手順、及び評価基準を作ることは困難である。そのため、衛生構造を検証するための手順と基準について、早期に業界指針を示すことが望まれている。

以上に示す「食品機械関連規格の ISO 化」、及び「国際安全規格に基づく安全設計の推進」に対応するため、以下の事業に取り組んだ。

(a) 食品機械の構造から生じる危険源調査

食品機械 JIS の科学的検証のテーマ選定、及びリスク同定に用いるため、食品機械の非衛生的危険源に対する調査を実施した。

(b) 密閉型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究

当委員会に、食品衛生の権威である東海大学 小沼教授を主査に招き、"衛生構造検証試験ワーキンググループ(WG)"を設置した。WG において、洗浄性を評価するための手法、及び評価基準について、小沼研究室との共同研究を開始した。

(c) 食品工学会と共同による、衛生構造指針の作成・発行

食品機械メーカとユーザの間で、"サニタリ"という用語に対する認識の違いから、仕様に関するトラブルが生じることがある。そこで、当委員会では日本食品工学会「食品安全研究会」と協力し"サニタリ"の用語が示す衛生構造を明確にするための指針作成に取り組んだ。な

お、指針の対象範囲は「高リスク液状食品機械」に限定した。
指針には、上記対象機械が備えることが望ましいサニタリ構造を具体的に示し、報告書へ取りまとめ、発行した。

②安全・衛生化の推進

(a)「安全規格利用手引き(機械安全編)」説明会の開催

食品機械JISを使用するためには、国際安全規格の理解が不可欠である。我が国食品機械の更なる安全・衛生化に資するため、特別委員会が作成した「安全規格利用手引き(機械安全編)」について、特別委員会と合同による説明会を開催した。

○東京会場
開催日/場所:6 月 21 日(水)　JAL シティ田町
参加者:65 名

○大阪会場
開催日/場所:6 月 30 日(金)　チサンホテル新大阪
参加者:40 名

(b)安全・衛生化支援事業

機械安全規格に基づく安全化活動は、リスクベースド・アプローチによるリスク低減を実施し、残留リスクを使用情報として公開することにより完了する。以上に示す活動の検証は、ISO9001 が定める"妥当性の確認"に基づく。そのため、品質マネジメントシステムに安全化活動を組み込むことにより、安全化活動の適切化をはかることが可能となる。
以上の理由から次のテーマに対する支援を希望する企業へ、専門講師の派遣を行った。
－リスクアセスメント導入支援
－取扱説明書適合性調査支援
－品質マネジメントシステム構築支援

(2)警告ラベル頒布事業

安全化に対する社会的意識の高まりへの対応、及び会員企業の安全化支援の一環として、関連団体を含む計 7 団体の会員企業を中心に警告ラベルの頒布を行った。
また、警告ラベルに関する複数の ISO 規格が近年続けて発効した。このような国際安全規格の動向へ対応し、これら規格にラベルを適合させるため、"安全衛生企画委員会""技術委員会""特別委員会"の各委員長、及び専門家による「警告ラベル検討会」を組織し、ラベル改訂作業に取り組んだ。検討成果である「改訂ラベル」については、東京、大阪において説明会を実施すると共に、説明書を 7 団体の会員企業へ送り、周知に務めた。

4. 人材教育研修事業

食品機械産業の技術者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人を育成する FOOMA アカデミーを実施するとともに、次回に向けた準備に着手した。

(1)第 7 期 FOOMA アカデミーの検討及び開催準備
　FOOMA アカデミーを業界発展に貢献する研修機関とするため、第 7 期は過去に修了した方や受講者派遣企業、及び委員より寄せられた多くの意見や提案を参考に、以下の通り内容の改善に務めた。

①食品機械のユーザ企業より講師を招き、食品機械産業への要望や意見について講義して頂き、好評を博した。

②講義内容を日常業務に活かすため、また講義内容をより深く理解してもらうため、各科目に事例紹介を多く取り入れ、一層実践的な講義内容とした。

(2)第 7 期 FOOMA アカデミーの開催
　第 7 期 FOOMA アカデミーを以下の通り開催した。
①開催時期：平成 19 年 1 月 30 日(火)～2 月 2 日(金)
②開催規模：25 名（1 名都合により、欠席）
③会　　場：日本食品機械工業会　会議室
④グループワークを主体とする「問題解決力育成」は、初日から 3 日間、受講者のディスカッションを中心とした内容とし、受講者からは「他社の方と種々議論ができ、違った考えやアプローチを知ることができた」「貴重な人脈を得ることができた」、など好意的な感想が多数寄せられた。また、講座全体の評価については、受講者からの評価が、5 段階評価で平均 4.3 になるなど高い満足度が得られた。最終日には、全 25 名の受講者を「食品機械工学技師」として認定した。

(3)第 8 期 FOOMA アカデミーの検討
　第 8 期 FOOMA アカデミーの開催に向けて、7 期の準備作業と並行し、科目構成や科目内容に関する検討等に取り組んだ。

5. 技術研究促進事業
　技術委員会を中心に会員企業の技術力の向上、産学の研究交流活動の促進、食品機械産業を取り巻く諸問題に対応するため、以下の事業を実施した。

(1)会員企業に対する技術支援活動並びに産学共同研究の交流促進を図るため、食品工学・機械工学等の分野に関わる研究者ガイドを作成した。

(2)会員企業の技術的課題に応えるべく、「フード・テクノフェア in つくば」見学会を行った。同フェアは「食品総合研究所研究成果展示会」と、食品産業センター主催による「食品産業クラスター形成促進技術フェア」のコラボレーションによる展示会で、ポスター展示、シンポジウム、及び公開講演会が開催された。

(3)会員企業の技術的課題に応えるため、キユーピー㈱ 五霞工場を見学した。また時期的・社会的要請に即応したテーマによる講演も行った。

(4)食品工学・機械工学等の技術分野における専門知識を深めるため、また会員企業の技術力向上のため、FOOMA JAPAN 2006 の各併催セミナーから、時機的・社会的要請に即応したテーマを厳選した「1Day 特別講演会」を開催した。

(5)食品機械産業関係者だけでなく、学生及び食品業界の新入社員等を対象に、食品製造と食品機械の関係を楽しく紹介する資料映像「FOOMA おもしろ講座」を作成し、今年度は、「切る」をテーマにした映像を完成させた。来年度以降も、順次異なるテーマにて作成していく予定である。

(6)平成 17 年度より実施の研究助成に係る成果報告会と平成 18 年度より実施の研究助成に係る中間報告会を開催し、これらの研究成果に関する今後の実用化、応用化に向けた検討を行った。

6. 出版・広報事業

広報委員会を中心に、会員企業、食品関連産業・関係機関に対して、当工業会の事業活動を積極的に広報するとともに、当工業会、会員企業、食品関連産業、FOOMA JAPAN の更なる発展と地位向上を目指し、以下の事業を実施した。

(1)出版事業

①機関誌「ふーま」の発行

当工業会の事業活動の PR を積極的に行うために機関誌「ふーま」(季刊)の 89～92 号を発行し、会員企業、食品関連産業・関係機関等に対して広く配布し広報を行った。また、有効媒体として、その内容の充実を継続的に努めた。

②「食品機械総覧」の発行

食品機械のカタログ集「最新日本の食品機械総覧(2006～2007 年版)」を発行した。

③「日食工だより」「技術ジャーナル」の発行

会報誌「日食工だより」を毎月発行し、タイムリーな情報提供に努めた。

また、食品機械専門の技術誌「日食工技術ジャーナル」を年 2 回発行し、会員及び食品産業関連企業へ配布し、食品機械の技術情報の広報に努めた。

(2)広報事業

①時局講演会の開催

講師に渡邉美樹氏(ワタミ㈱ 代表取締役社長・CEO)を招き、「思いをカタチに」と題し、10

月 19 日(木)東京国際フォーラムにおいて、時局講演会を開催した。会員企業・FOOMA JAPAN の出展者・食品関連産業関係者を対象に業界発展の一助として企画し、聴講者は 219 名と好評を博した。

②FOOMA-Net の運営
当工業会の Web サイト「FOOMA-Net」を通して、会員企業および一般閲覧者に対し、当工業会の事業活動、会員企業に関するニュース、国の施策等の最新情報を提供した。

③「日食工ガイド」の改訂
当工業会の概要を広報する「日食工ガイド」(2004 年作成)について、作成後 2 年が経過して現状にそぐわない点があるため、内容を精査し改訂を行った。

7. 国際交流推進事業

国際委員会を中心に食品機械産業のグローバル化への対応のため以下の事業を展開した。

(1)海外情報調査活動

①食品機械産業の国際化に資するべく、食品機械産業の主たる市場である中国市場を重点市場とし、「長江経済圏における中国食品メーカ動向」をテーマに調査を実施、報告書をとりまとめた。また Agro 上海 2006 (4 月 12 日～14 日　上海展覧中心)、ProPak China 2006(7月 11 日～13 日　上海新国際博覧中心)出展の機を捉え、現地におけるニーズ等の情報収集を行った。またアジア地域については ProPak Asia(6 月 14 日～17 日　タイ国バンコク BITEC)への出展を捉え現地におけるニーズ等の収集を実施した。

②ジェトロシカゴ事務所の協力を得、米国における食品機械産業に係わる市場情報の収集を実施した。また、欧州地域に対する情報発信として、フランス・シラ国際外食産業見本市(1 月 20 日～24 日　リヨン)にカタログ出展を実施した。

③青年部との合同企画として、25 名の参加を得、4 月 4 日から 9 日までドイツ・アヌーガフードテック及びオーストリア・ウィーン視察ミッションを組成、同展示会視察により FOOMA JAPAN 拡充ための情報収集を実施するとともに、ソーセージ・ハムなどのメーカ及びビール工場を視察し、現地の最新事情の収集に努めた。

(2)国際交流推進活動

①国際的業界間ネットワークの構築、強化活動の一環として、重点市場である中国の有力機関である中国国際貿易促進委員会上海市分会、及び中国食品和包装機械工業会幹部との会談を実施、今後の協力につき意見交換を行った。

②海外の食品関係諸団体及び海外メッセとのブース交換に基づき、中国 Agro 上海 2006(4 月 12 日～14 日 上海展覧中心)、タイ ProPak Asia(6 月 14 日～17 日 タイ国バンコク BITEC)にて FOOMA JAPAN の PR を実施した。また、中国 ProPak China 2006(7月 11 日～13 日 上海新国際博覧中心)では会員企業5社とともに FOOMA JAPAN パビリオンを組成し、FOOMA JAPAN 並びに食品機械産業の PR を実施した。

③開発途上国における食品機械の利用・維持管理等に関する情報収集の一環として、在日ウズベキスタン共和国大使館を通じた同国政府の要請に基づき、Agrominitech2006(10 月 21 日～11 月 20 日 タシケント)にカタログ出展を実施した。

8. 食品機械の安全設計対応に関する調査研究(電気・制御)

平成 18 年 4 月に施行された改正労働安全衛生法に、リスクアセスメント(以下 RA)に基づくリスク低減措置を努力義務とすることが明記された。また、労働安全衛生規則においては、100 名以上の事業所に対し、RA に基づく安全・衛生対策の取り組みを要求している。このような国際安全規格の法制化に向けた動きは、今後更に続くと考えられる。

当工業会では、このような社会的動向を早期に予測し、他の業界に先駆け、食品機械 JIS の国際安全規格への整合化、及び国際安全規格の利用を支援するための各種事業に取り組んできた。平成 18 年度は、17 年度に取りまとめた「国際安全規格利用手引き 機械安全編」に続き、「電気・制御安全編」を取りまとめるため以下の事業に取り組んだ。

なお、当該事業は、(社)日本機械工業連合会を通じ、競輪の補助金により実施したものである。

(1)食品機械に関連する電気・制御安全に関する国際規格の調査・研究

食品機械に関する制御盤構造等の「電気設計」、及び安全関連部に用いる安全情報に関する「システム安全設計」の 2 項について現状調査を行った。また、これらの事項に関連する要求を定めた国際安全規格の特定を行った。

(2)国際安全規格を満たす電気・制御安全方策に関する調査・研究

前記調査・研究により明らかになった安全に関連する電気・制御上の問題点を是正するための具体的な方策例について検討を行った。また、国際安全規格における要求事項の解釈について研究を行った。

(3)上記調査研究を取りまとめた報告書の作成

上記調査・研究結果を「食品機械の電気安全設計対応に関する調査研究報告書－国際安全規格利用手引き 電気・制御編」として、原稿の取りまとめ作業を行った。取りまとめにおいては、記載事項に関する妥当性、規格への適合性等に関する検証を行った。当報告書は、印刷製本し、当会会員企業を中心とする食品機械業界へ広く配付した。

9. 創立 60 周年記念事業

平成 20 年 4 月に迎える当工業会の創立 60 周年を契機として、会員及び工業会並びに食品機械産業のさらなる活性化、発展・振興に資するため、記念事業を実施することとし、平成 18 年度については、運営委員会が記念事業準備委員会を兼務することとなり、記念事業の基本計画の検討を行った。

記念事業準備委員会としては、企画準備のために、各委員会・部に対し当工業会を対外的にアピールし、工業会のステイタスアップ（会員拡大・会勢強化）に繋がるような特別企画の提案を要請し、この要請に基づき提案された企画内容の検討を行って、その結果を正副会長へ提案した。

その提案を受けた正副会長会議では、新たに記念事業実行委員会を組織することとし、「食の安全対策」「国際化対応」「会勢強化」をテーマとした記念事業の企画検討に着手した。

また、広報委員会を中心に 60 周年記念誌制作にも着手した。

10. その他事業

(1)食品機械の機種別販売額・輸出額統計調査

会員企業の経営指針としての活用を図り、工業会活動及び業界の将来ビジョンの策定等に反映させるための基礎資料とすることを目的として、会員企業を対象に四半期ごとに食品機械の機種別による販売額・輸出額に係る調査を行った。

(2)中小企業事業活動の支援制度利用の推進

中小企業にとって必要な政策について、工業会機関誌等を通じてその周知に努めた。

(3)輸出・国内 PL 保険

製造物責任（PL）法に対応し、当該機械の万一の損害賠償の発生に対し、会員企業の救済を図るため団体輸出 PL 保険（平成 18 年 4 月 1 日より 1 カ年）並びに団体国内 PL 保険（平成 18 年 9 月 1 日より 1 カ年）制度への加入促進活動を継続実施し、会員企業へのより有利な PL 法対策に供した。

(4)ふーまビル（会館）運営事業

当工業会財務の基盤強化を図るため、会館の効率的運用に努め、一部を賃貸するとともに、資産保全のための諸策の検討を行った。

(5)新春懇話会・賀詞交歓会

会員サービスの一環として、新年行事として竹内海南江さん（レポーター）を招いた新春懇話会や賀詞交歓会を開催した。

Ⅲ. 会員状況

平成 19 年 3 月 31 日現在の会員数は、正会員として法人会員 135 社、団体会員 2 団体、賛助会員として 69 社の合計 206 社となった。

平成 18 年度における会員の入退会状況は下記の通りである。

1. 入会会員（入会順）

正会員　㈱ヒロテック
㈱中島製作所
新トーキョーメンキ㈱
アサヒ産業㈱
湘南産業㈱
㈲竹内食品機械

賛助会員　大成建設㈱
㈱古川製作所
パワーポイント・インターナショナル㈱
㈱鎌倉製作所

2. 退会会員（退会順）

正会員　アメミヤ機器㈱（※平成 18 年 3 月末付退会）
㈱OEG
㈱セイシン企業

団体会員　全国食肉水産加工機械工業協同組合
日本茶業機械工業会

賛助会員　アサミズ㈱

3. 異動

賛助会員から正会員
㈱イシダ

4. 全国食肉水産加工機械工業協同組合解散に伴う平成 19 年 4 月 1 日付け入会会員
《第 230 回理事会（平成 19 年 3 月 15 日開催）までに承認を得たもの》

正会員　㈱ヤスイ
㈱戸野機械製作所
㈱ビブン
㈱ナカガワ FMT
㈱マサヒロ
飯塚工業㈱
㈱平井カンパニー

正会員	㈱田崎製作所
	㈱明石鉄工所
	㈲ミクニ製作所
	㈲勝又製作所
	吉田工業㈱
	㈱サミー
	リテイナー工業㈱
	㈱ボニー
	㈱尾ノ上
	㈱平賀工作所
賛助会員	アドバンスフードテック㈱
	㈲南海刃物店

Ⅳ. 委員会・部会活動等の功労者表彰について

委員会・部会活動等の功労者表彰規程に基づく本年度の功労表彰者は下記の通りである。（五十音順、敬称略）

岡本由佳	㈱ダイゾー
北浦伸接	ニチラク機械㈱
坂本眞一	㈱クレオ
櫻澤勇二	㈱冨士製作所
寺尾公男	アサヒ装設㈱
馬場正寿	三木プーリ㈱
萬本信三	㈱前川製作所